

プロジェクト名	飲食店データプラットフォーム		
チャレンジの種類	<input type="checkbox"/> 試作検証 <input type="checkbox"/> 地域創生 <input checked="" type="checkbox"/> 社会実装		
参加者名簿	代表者 (クラス・氏名) 5I 則永 悠仁		
(クラス) (氏名) 5I 則永 悠仁	(クラス) (氏名)	(クラス) (氏名)	(クラス) (氏名)
(クラス) (氏名)	(クラス) (氏名)	(クラス) (氏名)	(クラス) (氏名)
(クラス) (氏名)	(クラス) (氏名)	(クラス) (氏名)	(クラス) (氏名)
指導教員名 (代表教員氏名の前に◎)	◎上野 秀剛		
実施期間	2024年 6 月 ~ 2025 年 2 月 (最長2025年2月まで)		
【取り組み内容】 本プロジェクトでは、地域に複数店舗を持つ中規模の飲食店が直面する課題を解決するために、注文管理機能とシフト管理機能を統合したシステムを開発した。主な課題として、注文の管理が手間であり、またシフト管理が煩雑であるために、店舗運営の負担が増大することが挙げられる。これらの課題をデジタル化することで、業務の効率化と負担軽減を目指した。 開発したシステムには、注文管理機能とシフト管理機能が含まれている。注文管理機能では、顧客が注文を行うと、その情報がリアルタイムで注文管理機能に送信され、印刷ワーカーを介して、キッチンに設置されたサーマルプリンターから印刷自動的に印刷される仕組みを構築した。これにより、注文の伝達ミスを防ぎ、調理の効率を向上させることができる。また、シフト管理機能では、アルバイトが自身の希望するシフトを提出し、店舗管理者がシフトを作成できるようになっている。この情報はデータベースに保存され、従業員のシフト管理がよりスムーズに行えるようになった。 プロジェクトの一環として、奈良県内の飲食店である民芸焼肉迎賓館様にシフト管理システムを導入した。シフトの作成や提出のデジタル化によって、店舗管理者の業務負担を大幅に軽減し、またアルバイトが自分のシフトを容易に確認できるようになり、働きやすさの向上にもつながった。一方で、注文管理システムについては、注文のデジタル化だけでは店舗運営において十分な利便性を提供できず、導入に至らなかった。その理由として、注文管理機能単体ではレジでの会計ができず、既存のPOSシステムとの統合や決済機能の実装が必須であることが挙げられる。現時点ではそれらの対応が困難であったため、導入は見送られることとなった。			
【成果】 本プロジェクトの成果として、シフト管理システムの実店舗導入を達成し、実際の運用データを取得することができた。これにより、従業員の希望を反映したシフト作成がスムーズに行えるようになり、店舗管理者の負担が軽減されたことが確認された。特に、紙媒体を使用した従来のシフト管理と比較すると、管理ミスの削減や迅速な調整が可能となり、業務の効率化が実現された。 また、本プロジェクトは「コトナラテックプロジェクト」において優秀賞を受賞した。また、本プロジェクトが奈良県の飲食店業界の現場で実際に直面している課題を的確に捉え、それに対する実践的な解決策を提示したことが評価していただいた。 さらに、本プロジェクトの経験を踏まえ、今後は予約管理や発注システムとの連携を強化し、飲食店全体の業務を支援する包括的なシステムへと発展させていく予定である。また、食品ロス削減や価格高騰への対応といった社会的課題にも取り組み、飲食業界の持続可能な運営に貢献できる仕組みを整えることを目指している。最終的には、これらの経験を活かし、起業を視野に入れたビジネス展開を行い、より多くの飲食店が活用できるシステムの提供を実現していきたいと考えている。			